Einfache Rigatoni mit Tomaten-Pesto-Sauce



Vorbereitungszeit: 25 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikumpesto, gekauft oder selbst gemacht: 112 g
- Frische, abgezupfte Basillkumblätter zum Würzen: n. B.
- Geriebener Parmesankäse: n. B.
- Geröstete Pinienkerne: optional 40 g bis 50 g
- Pomìto Passierte Tomaten: 225 g
- Rigatoni-Nudeln: 450 g
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken: n. B.
- Wasser: 120 ml
- Zerstoßener roter Paprika: optional

Vorbereitung

Einfache, schnelle und aromatische Rigatoni-Nudeln mit Tomaten-Pesto-Sauce. Genieß die Rigatoni allein oder gib gegrilltes Hähnchen darüber!

1. In einer großen, tiefen Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze **gestückeltes Tomatenfruchtfleisch von Pomìto**, **Tomatensauce von Pomìto**, Wasser und Basilikumpesto vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren, bis sie dickflüssig wird. Etwa 15 Minuten.
2. Während die Sauce köchelt, die Rigatoni-Nudeln in kochendem Wasser laut Packungsanleitung al dente kochen. Das Wasser abgießen und ca. 250 ml Kochwasser beiseitegeben, falls es später für die Sauce benötigt wird.
3. Die Pasta der köchelnden Sauce hinzufügen. Umrühren und sicherstellen, dass die Nudeln mit Sauce bedeckt sind. Falls nötig, ein wenig Nudelwasser hinzugeben.
4. Mit hochwertigem geriebenem Parmesankäse, gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum und einer Prise zerstoßenem rotem Paprika servieren. Lass es dir schmecken!

Rezept von Suzy Karadsheh of TheMediterraneanDish.com

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 750 g

